昭和飛行機工業株式会社

業界最小クラスの
軽量コンパクト設計

従来以上の
省エネ・省スペース
を実現！

「軽量・コンパクト・省エネ」再加熱カート

航空機の機内食サービスで培われた技術を
給食サービスに応用。保冷も加熱も思いのまま！

シーンに合わせて選べる豊富なカラーバリエーション

病院や介護施設では清潔感のあるパステルカラー

冠婚葬祭各種式典では会場になじむ木目調

病院や介護施設・冠婚葬祭各種式典・ホテルやパーティ会場など…。シーンに合わせて、カートのボディカラーは豊富なバリエーションからお選びいただけます。

ホテルやパーティ会場では高級感のあるブラック

仕様

■温鮮自在

項目		仕様
型式		60301
カート外形寸法		W360mm×H1220mm×L930mm
トレー外形寸法		W393mm×L267mm
食数		20食
レールピッチ		75mm
質量	カート本体	80kg
	トレー本体	0.65kg×20枚＝13kg（ダブル）
電源		AC100V 30A（50/60Hz）
ヒーター容量	容量／1ヶ所	56.7W

外形寸法

ヒータートレー

電源

引掛露出コンセント
AC100 V30A

※規格・仕様および外観は、改良ため予告なく変更することがあります。
※本カートは、屋外での使用はできません。空調された室内にてご使用ください。
※本カートは、電磁調理器（IH 方式）ではありません。医療機器などへの影響についてはお問合せください。
※ご使用前には必ず予冷し、食品は事前に十分冷却してください。
※ご使用の前に、必ず「取扱説明書」をお読みください。

製造元・お問合せ先

昭和飛行機工業株式会社

輸送・機器事業本部 生産事業部
マテリアル・機装総括部 営業部
〒196-8522 東京都昭島市田中町 600
TEL 042-541-8883
FAX 042-541-8899
http://www.onsenjizai.jp

●仙台営業所
〒981-3135 宮城県仙台市泉区八乙女中央 1-7-5
八乙女オフィスビル
TEL 022-771-5241　FAX 022-371-9671
●中部営業所
〒465-0004 愛知県名古屋市名東区香南 2-1309-1
TEL 052-775-0508　FAX 052-775-0510
●関西営業所
〒550-0004 大阪府大阪市靭本町 1-6-6
大阪華東ビル 2F
TEL 06-6441-2931　FAX 06-6441-2932

ご用命は…

15-09-2000

保冷と加熱を一体化した軽量コンパクト設計。
業界最小クラスの省エネ・省スペースを実現しました！

機内食カート製造で培った技術を病院・介護施設等の給食サービスに！

このサイズでらくらく 20食を収納！

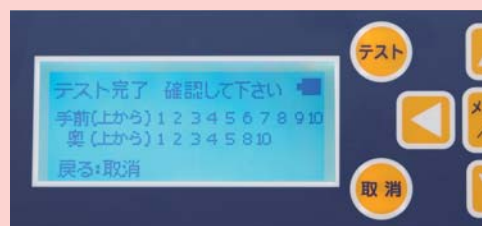
40年以上にわたる航空機の機内食カート製造ノウハウを活かした、
保冷と加熱設備が一体化した独自の構造。
超コンパクト設計にもかかわらず、
前後両面開きカートに 20 食をらくらく収納できます。

新機能

保温モード

加熱後の食事は保温モードにより、時間がたっても温かいまま美味しく召し上がれます。

セルフチェック機能

なかなか気づきにくいトレー設置の異常などとも、カートがお知らせ。うっかりミスを防げて万一のときも安心です。

前後の扉は、側面にピッタリ270° 開くので出し入れ簡単！

温 ヒータートレー

クックチル調理などで作った食事をヒータートレーで再加熱。再加熱するのは温めたいおかずやご飯の部分だけなので、温かいものは温かく、冷たいものは冷たくお召し上がりいただけます。

ヒーターパッド

鮮 フレッシュチルド

カート内蔵の保冷機能により、トレーメイクが済んだ食事をチルド状態で保存できます。

タイマー機能

配膳時間にあわせてタイマーで自動的に再加熱スタート。朝・昼・夕食の出来上がり時間にあわせた加熱時間プログラムも可能なため、早朝などのあわただしい準備作業が軽減されます。また、コントロールパネルは、運転状況・庫内温度などすべての操作を集約した、とても見やすい仕様です。

省エネ

温鮮自在
最大2.3kW

盛り付け・トレーメイクの済んだ主菜のみをヒータートレーで効率的に再加熱する独自仕様。庫内全体を熱風や蒸気で温める再加熱カートに比べ、消費電力を約 1/2～1/3（当社比）に抑えられます。

※最大出力が2.3kWであり、平均電力はそれ以下です。

省スペース

施設に必要なのは電源設備のみ。厨房設備のない小規模施設でも設置可能です。トラックにカートを載せて配送できます。